

Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch

Zubereitungszeit **35 Minuten**



Zutaten für 4 Personen

500 g Lauch
2 Zwiebeln
500 g Rinderhackfleisch
2 EL Rapsöl
3 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 TL Pfeffer
1 Prise Zucker
400 g Schmand
300 g Schmelzkäse
500 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
80 g Parmesan
0,5 Bund Koriander
1 Prise Kümmel

Zum Garnieren:

rote Pfeffer

1. Lauchgemüse gut waschen und fein schneiden. In einem Sieb abtropfen lassen. Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.
2. Hackfleisch in einem Topf mit Rapsöl und Zwiebelwürfeln anbraten. Lauchgemüse hinzugeben und alles mit Sojasauce, Pfeffer und Zucker abschmecken. Schmand, Schmelzkäse, Gemüsebrühe und Sahne einrühren und abgedeckt für ca. 20 Minuten köcheln lassen.

3. Parmesan hobeln. Koriander waschen und abzupfen.

4. Die Käse-Lauch-Suppe in Teller geben und mit Parmesan, Koriander, Kümmel und rotem Pfeffer garnieren.

Guten Appetit!